

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di fichi alla grappa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 12 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

3 kg di fichi ben maturi

3 kg di zucchero

500 ml di grappa.

PREPARAZIONE



2 Tagliate la sommità dei fichi e tagliateli in quattro.

Disporli in una ciotola con lo zucchero e la grappa e fate riposare in frigo per 12 ore.



3 Trasferite il tutto in una pentola.



- 4 Fate cuocere coperto per 45 minuti circa, tenete presente che deve sobbollire e che dovrete mescolare spesso.



- 5 Fate intiepidire e versate nei barattoli sterilizzati, chiudete e fate raffreddare i barattoli dopo averli capovolti.

Conservare in luogo fresco.

NOTE

Per sterilizzare i barattoli fateli bollire, insieme ai coperchi, per 20 minuti, fateli asciugare nel forno a 100°C per 40 minuti.